

Lasaña con Carne de Cerdo y Carne de Res molida

Meal Components: Vegetable, Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-25A

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res molida cruda (no más del 20% de grasa)	2 lb 2 oz		4 lb 4 oz		<ol style="list-style-type: none"> Cocine la carne molida de res y carne molida de cerdo hasta que estén de color marrón. Escorra. Continúe inmediatamente. Agregue las cebollas y ajo granulado. Cocine por 5 minutos.
Carne de cerdo molida (no mas del 20% de grasa)	1 lb 2 oz		2 lb 4 oz		
* Cebollas frescas, cortadas	3 lb	2 Cuartos gl	6 lb	1 gl	
O	O	O	O	O	
Cebollas deshidratadas	9 oz	1 Cuarto gl 2/3 tza	1 lb 2 oz	2 Cuartos gl 1 1/4 tza	
Ajo granulado		2 Cdas		1/4 tza	
Pimienta negra o blanca molida		1 cdta		2 cdtas	<ol style="list-style-type: none"> Agregue pimienta, perejil, tomates enlatados, pasta de tomate, agua y condimentos. Caliente hasta que hierva, destape, retire del fuego.

Tomate en lata, cortado en cubos, con su jugo	4 lb 4 oz	2 Cuartos gl (2/3 lata #10)	1/4 tza	8 lb 8 oz	1 gl 1/2 tza (1 1/3 lata #10)		
Pasta de tomate enlatada	1 lb 12 oz	3 tzas (lata #10)	2 Cdas (1/4 lata #10)	3 lb 8 oz	1 Cuarto gl (1/2 lata #10)	2 1/4 tza	
Agua		3 Cuartos gl			1 gl	2 Cuartos gl	
Albahaca seca		3 Cdas			1/4 tza	2 Cdas	
Orégano seco		3 Cdas			1/4 tza	2 Cdas	
Mejorana seca		1 Cda			2 Cdas		
Tomillo seco		1 cda			2 cdtas		
Fideos de lasaña fortificados, sin cocinar (por lo menos 0.78 oz cada uno)	2 lb 12 oz	56 fideos		5 lb 8 oz	112 fideos	<p>3. Monte e los ingredientes de la siguiente manera. En una bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2") ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 4 bandejas. Para cada bandeja:</p>	
Mezcla de queso Americano y quesos descremados, rallados	1 lb 9 oz	1 Cuarto gl	3/4 tza	3 lb 2 oz	3 Cuartos gl	1/2 tza	<p>4. 5ª capa- 14 fideos sin cocinar a lo ancho. 6ª capa-1 cuarto gl 3/4 tza de salsa. 7ª capa 6 1/4 oz (1 1/2 tza 1 Cda) queso Americano procesado y 9</p>

Queso de mozzarella descremado, 2 lb 6 oz
rallado

2 Cuarto gl 1 1/2 tza 4 lb 12 oz

1 gl 3 tzas

5. Cubra bien las bandejas..

6. Hornee. En horno convencional: 350° F de 1 ¼ a 1 ½ hora. En horno de convección 325°F por 45 minutos. CCP: Caliente a 165° F o más caliente por 15 segundos por lo menos.

7. Retire las bandejas del horno. Destape. Deje asentarse por 15 minutos antes de servir.

8. CCP: Para servir caliente, mantenga a 135° o más caliente. Corte cada bandeja 5 x 5 (25 piezas por bandeja).

Notas

Vea la Guía de Mercado

†Mezcla de Condimento Italiano (Vea G-01^a, Salsa, Salsa de Carne y Condimentos Mixtos) puede usarse para reemplazar estos ingredientes. Para 50 porciones, use 1/4 taza 3 Cdas de Mezcla de Condimento Italiano. Para 100 porciones, use ¾ taza 2 Cdas 2 cdtas Mezcla de Condimento Italiano.

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas Maduras	3 lb 7 oz	6 lb 14 oz

Serving	Yield	Volume
1 pieza provee el equivalente a 2 oz de carne/alternativa de carne, 3/8 taza de vegetales y 3/4 porción de granos/panes	50 Porciones: 22 lb 12 oz 100 Porciones: 45 lb 8 oz	50 Porciones: 2 bandejas 100 Porciones: 4 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	269	Grasa saturada	5 g	Hierro	3 mg
Proteínas	20 g	Colesterol	35 mg	Calcio	303 mg
Carbohydrate	28 g	Vitamina A	911 IU	Sodio	405 mg
Grasa total	9 g	Vitamina C	17 mg	Fibra dietetica	2 g